

Примечания

1. Бетехтин А. В., Зубанова Л. Б., Синецкий С. Б., Шуб, М. Л. Социокультурный потенциал Южного Урала: вызовы времени и ориентиры культурной политики. Челябинск: Энциклопедия, 2011.
2. Глазычев В. Л. Урбанистика. М.: Издательство «Европа», 2008.
3. Синецкий С. Б. Регион в контексте культуры [Текст] / С. Б. Синецкий // Уржумка: Научный журнал. 1997. № 1.
4. Художественная жизнь современного общества. Т. 2. Аудитория искусства в России: вчера и сегодня / Отв. ред. Ю. У. Фохт-Бабушкин. СПб.: Дмитрий Буланин, 1997.

Д. А. Гусенова (Махачкала)

Гастрономический туризм в структуре региональной идентичности Дагестана

Дагестан – уникальный регион, богатый своим историческим наследием, культурными артефактами исторического присутствия дагестанских народностей. По мнению многих туристов, приезжающих на Северный Кавказ, Дагестан в этом отношении выгодно отличается своей самобытностью. У всех «на устах»: Дербент, Кала-Корейш, Кубачи, Ахульго, Гимры.

С учётом слабой развитости внутренней инфраструктуры, отсутствием должного уровня обслуживания, плохим состоянием памятников истории и культуры для развития территории необходим тот вид туризма, который как раз и неприхотлив в этом отношении. Одним из таких интересных направлений развития туризма в регионе может стать гастрономический туризм. В России этот вид туризма только зарождается. Кроме того, в мире это направление не столь популярно и массово, оно служит лишь некоторым дополнением к уже имеющемуся комплексу туристских аттракций.

Целью гастрономического туризма обычно является знакомство с национальной кухней той или иной страны. Гастротуры обычно подразделяют на «сельские» («зелёные») с дегустацией экологически чистых продуктов и «городские», предусматривающие посещение предприятий общественного питания. Если говорить о мировом опыте, то наиболее известными являются французские и болгарские винные туры, голландские и швейцарские сырные туры.

Как нам представляется, наиболее перспективной может стать популяризация прежде всего винного туризма. На территории республики произрастает самое большое количество виноградных плантаций в России, природно-климатические условия столь же благоприятны для выращивания винограда,

как и во Франции. В этом отношении интерес могут представлять винные и коньячные погреба Дербента, Манаса, Кизляра. Так, например, Дербентскому заводу игристых вин более ста лет. В ассортиментном портфеле завода большой выбор шампанского, сухих, десертных, полусладких и других вин. Кроме того, предприятия уже сегодня предлагают поучаствовать всем желающим в процессе сбора и отжима винограда с дальнейшей дегустацией предлагаемых вин. Винодельческие предприятия Дагестана предлагают свою продукцию в самом широком ассортименте.

Не менее интересным для гостей в качестве дополнительной аттракции может служить дегустация местной национальной кухни. Как известно, Дагестан – это регион, в котором живут представители 36 аборигенных народностей, сохранивших свою национальную идентичность. При анализе структуры гастрономических пристрастий дагестанских народностей мы выделили интересную особенность, а именно её своеобразную аскетичность, неприхотливость, отсутствие многообразия компонентов, быстроту приготовления. К примеру, национальное блюдо хинкал – это проваренное в мясном бульоне раскатанное и разрезанное тесто, дополненное в готовом виде ореховым и чесночным соусами. Однако этнические различия при приготовлении состоят в разных способах нарезания теста (ракушкой – лакский хинкал; плоскими квадратами – кумыкский и даргинский хинкал; большими «подушечками» – аварский хинкал») и составе теста (кукурузная мука используется преимущественно у высокогорных народов).

Определённый интерес может представлять приготовление известных за пределами Дагестана национальных блюд «курзе» и «чуду». Интересным может быть даже не само по себе блюдо, а начинки, которые используются при их приготовлении. И здесь каждая народность предлагает что-то своё: от тыквы, мяты, дикого лука, творога, мяса, сушеного мяса, молока с яйцами, различных видов трав, произрастающих в окрестностях, до ореховых начинок.

Обычно такие туры рассчитаны на тех, кому наскучил обычный туризм, гурманов, тех, кто хочет внести разнообразие в рацион, или на тех, чья работа связана с приготовлением и употреблением пищи. Для всех желающих могли бы быть организованы небольшие центры по обучению приготовлению блюд. Здесь, прежде всего, мы бы ориентировались на тех дагестанцев, которые в течение долгого времени находились за пределами малой Родины и утратили навыки приготовления национальных блюд.

В компонент развития гастрономического туризма можно включить и дегустацию экологически чистых фруктов, овощей, ягод, поскольку по всей территории республики нет ни одного химического комбината и вредного производства вообще, способного нанести экологический урон сельскому хозяйству.

При анализе возможностей развития гастрономического туризма в республике мы оценили пропускную способность предприятий общественного питания города Махачкалы, их количество и видовое представительство, основными из которых являются: кафе, рестораны, столовые, закусочные. В качестве средства сбора информации нами целенаправленно был выбран интернет, поскольку турфирмы, расположенные на отдалённом расстоянии, будут ориентироваться, прежде всего, на эту информацию. Как правило, это полносервисные предприятия, изготавливающие предлагаемую продукцию самостоятельно, за исключением алкогольной, кондитерской и чайной продукции, и реже – тематические предприятия общественного питания. И ещё реже – кейтеринговая система организации питания.

В Махачкале, исходя из информации, отражённой в Интернете, функционируют 175 кафе, предлагающие самые разные блюда: от национальных дагестанских блюд до зарубежной кухни (пиццы, хот-доги, гамбургеры и т. д.). Из них: четыре кафе расположены в зданиях гостиниц; внутри шести кафе работают кондитерские; два кафе занимаются только лишь доставкой еды на дом; два кафе расположены в жилых зданиях, два кафе функционируют в банкетных залах, три – одновременно с ресторанами, четыре – в общественных зданиях; одно кафе официально себя позиционирует как фастфуд; одно – в ночном клубе, одно – в торговом центре, одно – в коммерческой организации. Все остальные кафе функционируют как самостоятельные, с точки зрения инфраструктуры, предприятия общественного питания. Помимо кафе в городе работают 79 ресторанов, из которых: 17 ресторанов работают при банкетных залах; 10 ресторанов при гостиницах; три ресторана размещены в жилых зданиях; два занимаются доставкой еды на дом; один позиционирует себя и как суши-бар; один функционирует внутри развлекательного центра; один – внутри производственного здания.

Для семисот тысячного города такое количество предприятий общественного питания, несомненно, мало. Кроме того нет системной проработки гастрономических мероприятий. Утрачивают свою значимость когда-то пышно отмечаемые в республике дни сбора урожая, например, день сбора абрикосов или день сбора яблок. В Дагестане ещё сильны традиции домашнего приготовления еды, как и по всей России. Но в меню дагестанцев все реже попадают на стол именно дагестанские блюда, которые постепенно вытесняются своеобразными универсальными блюдами, не имеющими отношения к национальной идентичности Дагестана, и в этом отношении гастрономический туризм смог бы хоть как-то оживить это направление.